



CHAMPAGNE
GRATIOT-PILLIÈRE
— PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT —

ニュースレター

2026 年 8 月

親愛なる皆さま

2026 年第 1 期のニュースレターをお送りいたします。

1991 年と 2026 年の共通点

あっという間の 35 年！ 1991 年、私たちは一族の畑を組み込むことで、その後続く長い冒険へと乗り出しました。ドメーヌの拡大と、販路拡大は、私たちにとって重要なことだったのです。

1991 年は、35 年で収穫量が最も低い年としても記憶されています。実際、春には気温が氷点下になり、最終収穫量が 6 割強減になるという大被害を引き起こしました。この年、真新しい私たちの圧搾機はさほど活躍することはありませんでした。



2026 年は 1991 年とかなり似ていて、ブドウの量が著しく減りました。2 月後半には気温が 20 度を超し、ブドウ樹は 3 月初旬というあまりに早い時期に目覚めました。しかし 3 月 14 日夜にマイナス 3 度に冷え込んだだけで、休眠から覚めてわずかに出かけたばかりの芽のほとんどが一晩にして死んでしまいました。谷にこもった霧のおかげで、丘陵の下部は比較的難を逃れ、上部でも氷点下によく耐えました。けれどもその間に位置する中腹（私たちのブドウ畑の大半も中腹にあります）では、最大 80% もの新芽が寒さが原因でだめになってしまいました。

連続する突発事

今年も自然は甘い顔を見せてくれません。5 月早々に暑くなったかと思ったら、7 月末までほぼ連続的に暑さが続き、ブドウの房が成長しにくい気候でした。葉の少ない区画では、午後の陽光にさらされたブドウの実が焼けてしまったほどです。

さらに 6 月 27 日の夜には大きなあられが降りました。

それでも私たちはこれから生まれる今年のワインの素晴らしいクオリティを信じて、8 月末の最終的状況を待ちました。



同時に、私たちは長年、レゼルヴ・アンディヴィデュエル（RI）をとってあります。これは不測の事態に備えて、タンクで保管するワイン 1 年分に相当する個人備蓄ワインです。シャンパーニュのみで許可されているこの仕組みのおかげで、ブドウの不足を補うことができ、最終的に十分な収穫を確保できるのです。これはキュヴェ・トラディションの醸造だけに適用可能で、トラディションは主にその年のワインに、その 2-3 年前のリザーヴワインを加えて醸造されています。さらにプラスポイントをもう 1 点挙げると、過去 35 年を振り返ると、33 年はむしろ豊作でした。

栄養成分表示

2023年12月8日から、ヨーロッパのワインの全生産者は、消費者に対して、ワインの栄養成分の表示を義務付けられています。当初は、ボトルに直接表示しなければならなかったのですが、ブドウ栽培醸造業組合（SGV）を含む生産者組織の働きかけが功を奏して、ブリュッセルのEU委員会は義務を緩和し、ボトルに記されたQRコードからアクセスできるインターネットサイトに表示することで決着しました。ラベルに表示が義務付けられているのは、カロリー（E）のみです。

INGREDIENTS
/ NUTRITION



E (100 ml) :
340kJ / 81kcal

ブドウ畑でピクニック

9月12日土曜日にブドウ畑のピクニックを開催します。

マルヌ川と丘陵の間を歩き、ブドウ畑でランチ。様々なアトリエも予定しています。

詳細はメール、またはお電話でデルフィーヌかマティスに直接お問合せください。

info@champagne-gratiotpilliere.com

03 23 82 08 68.



泡のように爽やかな敬意をこめて
オリヴィエ&セバスチャン・グラシオ

最新ニュースをチェック

インターネットサイト : www.champagne-gratiot-pilliere.com

フェイスブック : www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere

X: Champagne Gratiot@GratiotPilliere

インスタグラム: https://www.instagram.com/champagne_gratiot_pilliere/